

Ugnsbakad blomkål med belugalinser

4 p

1 blomkål
2 gula lökar
2 msk olja
1 msk honung
1 vitlök
salt
peppar
2 dl belugalinser
1 tsk rosmarin
1 tsk timjan
1 buljongtärning
65 g spenat

Feta kräm

150 g fetaost
1 dl creme fraiche
1 kruk basilika
2 msk olivolja
salt
peppar

Sätt ugnen på 220 grader

Skär blomkålen i mindre buketter. Spara blasten på blomkålen och lägg åt sidan. Blanda blomkål och lök med olja och honung på en plåt, strö över oskalade vitlöksskivor.

Rosta i ugnen tills allt fått fin färg, rör om då och då, ca 15-20 minuter. Skär ner blomkålsbladen och tillsätt när det är 5 minuter kvar i ugnen. Salta.

Koka linserna med de torkade kryddorna och buljongen enligt anvisningen på förpackningen. Häll av och smaka av med olivolja och salt.

Vänd ner spenaten.

Mixa fetaost och olivolja. Tillsätt creme fraiche och stjälkar och blad från basilikan (spara några till garnering), fortsätt mixa till en jämn kräm.